

2023 juni

CCR Rijnmond · Zomer

Grapefruit granité

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| water | 100 | ml |
| suiker | 100 | g |
| prosecco (koud!) | 200 | ml |
| gele grapefruits (voor ca. 200 ml sap) | 2 | st |
| limoenen (sap en zest) | 2 | st |

N.B. Hier direct mee beginnen!! Smelt de suiker in het warme water. Laat iets afkoelen. Maak limoenzest van de 2 limoenen. Pers de grapefruits (200 ml sap) en de limoenen (50 ml sap) en meng het met de koude! Prosecco en limoenzest. Schenk dit in een platte bak en zet in de vriezer voor tenminste 2 uur en haal iedere 30 min met een vork de bevroren laag los.

Gekonfijte tomaten

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| vleestomaten | 12 | st |
| rozemarijn | 10 | g |
| tijm | 10 | g |
| knoflook | 4 | tenen |
| laurierblad | 2 | st |
| poedersuiker | 3 | el |
| olijfolie (classico) | 50 | ml |

De tomaten kruislings aan de onderzijde insnijden, kroontje eraan laten. Dompel de tomaten 15 tellen onder in kokend water met wat zout. Spoel na onder koud stromend water, verwijder vel en laat uitlekken op keukenpapier. Zet de tomaten in een braadslee en schenk er de olijfolie over. Verdeel de rozemarijn, tijm, knoflook en laurier rondom en bestrooi de tomaten met de poedersuiker, ½ tl peper en ½ tl zout. Zet ze 1 uur in de oven van 90 °C, neem eruit en laat afkoelen tot lauwwarm. De gekruide tomatenolie uit de braadslee bewaren tot serveren!

Parmezaan crumble

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| boter in blokjes | 100 | g |
| bloem | 100 | g |
| paneermeel | 50 | g |
| parmezaanse kaas, geraspt | 30 | g |
| olijfolie (classico) | 30 | ml |

Meng met je vingertoppen de boter met de bloem, paneermeel, Parmezaanse kaas, olijfolie en een mespunt zout tot kruimels. Bekleed een bakplaat met bakpapier en strooi de kruimels hierop en bak ze in 20 à 25 min goudbruin. Schep halverwege de baktijd de kruimels om. Neem uit oven en zet opzij tot gebruik.

Olijvencrumble

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| gedroogde olijven | 100 | g |

Verkruiemel de gedroogde olijven en zet weg tot gebruik.

Tomaten-sinaasappelsaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| sinaasappelsap (vers) | 1000 | ml |
| sinaasappel zest) | 1 | st |
| honing | 2 | el |
| laurierblad | 1 | st |
| knoflook | 2 | tenen |
| tijm | 5 | g |
| rozemarijn | 5 | g |
| passata | 400 | ml |
| peper en zout | | |

Maak zest van 1 sinaasappel. Breng het sinaasappelsap, de zest, honing, laurier, knoflook, tijm en rozemarijn aan de kook en kook in tot een stroperige saus, inkoken tot ca. 300 ml. Kook ook de passata in tot de helft. Zeef de sinaasappelreductie, roer door de passata en breng op smaak met peper en zout.

Lasagna met zalm

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| verse lasagna (voor 36 rondjes) | 18 | vellen |
| verse rauwe zalm | 500 | g |

Neem een brede pan en vul met laagje gezouten water (1 el zout) breng aan de kook en kook de vellen in 10 min gaar. Niet meer dan 4 tegelijk koken! En voorzichtig blijven roeren. Haal ze met een schuimspaan uit het water en spreidt ze uit over een zorgvuldig uitgespoelde theedoek, zodat ze niet aan elkaar gaan kleven. Steek er 36 rondjes uit van 7 cm.. Leg deze weer op de vochtige theedoek en bedek ze dan ook met een zorgvuldig uitgespoelde theedoek. Dit voorkomt uitdrogen. Bewaar 3 el kookvocht voor de citroenricotta.

Citroenricotta

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| citroen | 1 | st |
| dille | 15 | g |
| basilicum (= flinke bos!! ½ voor ricotta, ½ voor basilicum olie en beetje voor garnering) | 70 | g |
| ricotta | 250 | g |
| pecorino | 75 | g |
| kookvocht lasagna | 3 | el |

Maak zest van de citroen, hak de dille en een halve bos basilicum fijn. Rasp de pecorino. Doe de ricotta in een mengkom en roer er de citroenzest, gehakte dille en basilicum, de pecorino en 3 el kookvocht tot een romige massa. Eventueel iets meer kookvocht gebruiken. Kruid met peper en zout.

Basilicumolie

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| olijfolie | 100 | ml |
| basilicum (zie citroenricotta) | ½ | bos |

Doe de olijfolie en ½ bos basilicum in blender en mix tot basilicumolie, zet weg tot gebruik.

Komkommerspaghetti

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| komkommer | 1 | st |
| witte wijnazijn | 1 | el |
| olijfolie (extra vierge) | 50 | ml |
| roze peperbolletjes | 1 | el |

Gebruik een spiraalsnijder en maak hiermee mooie komkommerspaghetti (met schil!) Meng de witte wijnazijn met de olijfolie en roze peperbolletje. Giet dit mengsel over de komkommer en zet alles weg tot gebruik.

Makreelrillettes

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| gerookte makrelen (voor 600 g makreel) | 1 of 2 | st |
| crème fraîche | 160 | g |
| ganzenvet | 50 | g |
| dille | 15 | g |
| bieslook | 10 | g |
| kappertjes | 50 | g |
| citroen (voor zest en sap) | ½ | st |

Fileer de makreel en verwijder alle graten. Meng de makreel met de crème fraîche en het ganzenvet. Snijd de blaadjes van de dille en bieslook fijn. De kappertjes grof snijden. Maak zest van de ½ citroen en pers de ½ citroen uit. Roer de dille, bieslook, kappertjes en zest door de makreelpuree en breng nu op smaak met het citroensap, zout en peper. Dek af met folie en zet weg tot gebruik in koeling.

Venkelsalade

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| venkel | 1 | st |
| granny smith | 1 | st |
| citroen sap) | ½ | st |
| piment d'espelette | 1 | mespunt |
| dille | 15 | g |

Snijd de venkel op de mandoline in zo dun mogelijk plakjes. Leg 5 min in ijswater en laat dan uitlekken op keukenpapier. Maak de venkelplakjes aan met de helft van de vinaigrette. Snijd de appel met de mandoline in plakjes van ½ cm. dik en snijd deze plakjes in reepjes (julienne). Snijd de helft van de dille zeer fijn (alleen de blaadjes). Andere helft in toefjes en gebruiken voor garnering. Meng de fijngesneden dille door de appelreepjes en maak aan met ¼ van de vinaigrette. Bewaar vinaigrette om te garneren! Dek af en zet apart.

Venkelvinaigrette

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| witte wijnazijn | 50 | ml |
| pastis | 25 | ml |
| olijfolie (extra vierge) | 50 | ml |
| zonnebloemolie | 50 | ml |
| citroen (sap) | ½ | st |
| dyon mosterd | 1 | tl |
| venkelzaad | 1 | tl |
| anijszaad | 1 | tl |
| poedersuiker | 1 | el |

Witte wijnazijn, pastis, mosterd, venkelzaad en anijszaad in blender fijnmalen. Voeg geleidelijk de olijfolie en zonnebloemolie toe. Pers de ½ citroen uit. Breng de vinaigrette op smaak met het citroensap, de poedersuiker, peper en zout.

Dragonmayonaise

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------------|-------------|---------|
| griekse yoghurt | 45 | ml |
| ei (eiwit) | 1 | st |
| witte wijnazijn | 1 | tl |
| dragon (alleen blaadjes gebruiken) | 10 | g |
| dyon mosterd | 1 | tl |
| zonnebloemolie | 160 | ml |
| citroen (sap) | ½ | st |

Splits het ei en pers de ½ citroen uit. Schenk yoghurt, eiwit, witte wijnazijn, dragon en mosterd in een hoge mengbeker. Zet de staafmixer erop en voeg geleidelijk de zonnebloemolie toe. Op smaak brengen met citroensap, zout en peper.

HOOFDGERECHT Iberico kotelet, snijboon, tuinboontjes, gekonfijte roseval aardappel in ganzenvet, jus van rode wijn en zomertruffel

Iberico kotelet

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| iberico koteletten | 6 | st |
| roomboter | 50 | g |

Bestrooi met peper en zout. Dek af tot bereiden buiten koeling. Bak de koteletten in de roomboter aan om en om tot deze mooi goud bruin gekleurd zijn. Gaar deze dan in 5 min, afhankelijk van de dikte in een oven van 180 °C. Snijd kotelet van bot af en snijd nu dwars op het vette randje mooie plakjes, dek ze af en zet tot gebruik in de warmhoudkast.

Jus van rode wijn en zomertruffel

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| kalfsfond | 400 | ml |
| truffelpasta | 1 | el |
| rode wijn | 150 | ml |

Verwarm de kalfsfond, als dit kookt de rode wijn en truffelpasta aan toe voegen. Laat dit inkoken tot 1/3 en breng dan op smaak met zout en peper. Mocht de saus te dik zijn, beetje kalfsfond erbij.

Snijbonen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| snijbonen | 24 | stuks |
| olijfolie (classico) | 30 | ml |

Snijd van de snijbonen kop en kont af, en vervolgens in 5 schuine gelijkwaardige stukken. Blancheer de boontjes in ongezouten water voor 2 min en koel ze af. Zet weg tot gebruik.

Tuinbonen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| ongedopte tuinbonen (voor 250 gram gedopt) | 750 | g |
| olijfolie (classico) | 30 | ml |

Dop de tuinbonen en blancheer ze in kokend water zonder zout voor 2 min. Koel ze af onder ijskoud kraanwater of ijswater. Nu moeten ze nog een keer worden gedopt. Geef een klein sneetje in het schilletje en met zachte druk wip je hem eruit. Breng gezouten water aan de kook en kook ze nog eens 3 min. Koel weer af en zet weg tot gebruik.

Gekonfijte roseval aardappelen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| roseval aardappelen | 6 | st |
| ganzenvet | 300 | g |
| oude kaas | 50 | g |
| panko | 50 | g |
| zout en peper | | |

Was de aardappel tot ze mooi schoon zijn. Snijd van de lange kant kop en kont eraf en halveer ze in de lengte. Leg de aardappel met de bolle kant op een lepel en snijd ze in. De lepel zorgt ervoor dat de aardappel niet helemaal ingesneden wordt en dus aan elkaar blijven zitten.

Neem een ruime koekenpan, laat ganzenvet smelten, bestrooi de aardappeltjes met peper en zout en gaar deze in het ganzenvet. Let erop dat het vet niet te warm wordt, dus matig vuur. Let er ook op dat de aardappels niet aan de bodem vastplakken. Controleer na 15 min of de aardappels gaar zijn. Plaats de aardappelen op een ovenschaal. Rasp de kaas en vermeng dit met de panko. Strooi dit over de aardappeltjes. Zet apart tot verdere bereiding/serveren. Zet de roseval aardappeltjes voor 5 min in oven van 180 °C.

Crème patissière

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| volle melk | 500 | ml |
| vanille essence | 1 | tl |
| eieren (voor dooiers) | 3 | st |
| suiker | 100 | g |
| bloem | 70 | g |

Meng de melk met de vanille essence. Klop de eidooiers met de suiker tot een luchtig en bleek mengsel. Voeg de gezeefde bloem toe en spatel erdoor. Voeg dit opgeklopte ei-bloem mengsel door de vanillemelk. Breng dit alles tegen het kookpunt aan en gaar op heel laag vuur onder voortdurend roeren tot een lobbige crème. Schenk de crème in een overschaal en dek af met plasticfolie. Laat afkoelen (buiten koeling) en roer voor gebruik alles nog eens goed door.

Kersensaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| kersen | 200 | g |
| suiker | 50 | g |
| water | 100 | ml |
| aardbeien | 500 | g |

Ontpit de kersen en snijd de aardbeien in vieren. Breng de kersen, het water en de suiker aan de kook en laat 15 min zachtjes koken. Hierna met een staafmixer pureren en eventueel als het te dik is wat water toevoegen. Zeef het en meng voorzichtig de aardbeienpartjes door de kersensaus.

Crumble

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| suiker | 150 | g |
| bloem | 225 | g |
| boter (koud!) | 150 | g |
| citroen (voor zest) | 1 | st |

Maak zest van de citroen. Meng in een ruime kom de suiker, bloem, citroenzest en een mespunt zout. Kneed er met je vingers de koude blokjes boter door en kneed niet tot een egaal deeg. Moet rul blijven. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel herover de crumble. Zet 20 à 25 min. in de oven. Schep geregeld om, zodat alles gelijkmatig gaart.

Garnering

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|---------|
| basilicumcress | 2 | bakjes |
| limoen (voor zest) | 1 | st |
| bakpapier | | |
| kersenontpitter | | |
| zout | | |

Maak zest van de limoen. Pluk de basilicumcress. Leg 1 à 2 el crème patissière op het bord. Verdeel hierboven op de aardbeien in kersensaus. Bestrooi met crumble en garneer met basilicumcress en de limoenzest